Smoothie to go pro
Model 99242

Handleiding blender en drinkbeker in één

Mode demploi de verre et mixeur tout en un

Bedienungsanleitung Mixer und Trinkbecher in einem

Manual blender and drink cup in one

NL)
Lees de handleiding voor uw eigen veiligheid en om continu van het product te kunnen genieten altijd aandachtig door vóór gebruik van dit product.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften
Bij gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsregels worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK.**
2. Plaats het motorblok van de blender niet in water of andere vloeistoffen ter bescherming tegen het risico van elektrische schokken.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van kinderen of personen met bepaalde handicaps.
4. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, bij het opzetten of verwijderen van onderdelen en voor het reinigen of verwijderen van de inhoud uit de kan of beker van de blender. **Steek uw handen nooit in de kan of bekers van de blender en blijf uit de buurt van de messen als de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.**
5. Vermijd contact met bewegende onderdelen.
6. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of nadat het apparaat onjuist werkt, is gevallen of op enige wijze is beschadigd. Bel ons gratis klantenservicenummer voor informatie over onderzoek, reparaties of aanpassingen.
7. Het gebruik van accessoires, met inbegrip van inblikken of gewone potten, niet aangeraden of verkocht door de fabrikant kunnen leiden tot brand, elektrische schokken of het risico op letsel bij personen.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
10. **Houd uw handen en voorwerpen uit de kan tijdens het blenden, om het risico van ernstig letsel bij personen of schade aan de blender te verminderen.** Een rubberen of kunststof spatel mag worden gebruikt, maar alleen als de blender eerst is uitgeschakeld.
11. Raak de mesunit niet aan, verhinder de beweging van de messen niet en verwijder het deksel van de mengbeker niet als de stekker van de blender in het stopcontact zit.
12. **DE MESSEN ZIJN SCHERP! WEES VOORZICHTIG!**
13. Plaats om het risico op letsel te verminderen de mesunit niet op het voetstuk tenzij de mengbeker, chopper cup of drinkbekers goed zijn bevestigd.
14. Gebruik het apparaat en de mengbeker alleen als het deksel op zijn plaats zit.
15. Laat uw blender nooit onbeheerd achter als het apparaat is ingeschakeld.
16. Draai alle onderdelen stevig vast. Er kan letsel ontstaan als de bewegende messen per ongeluk worden blootgesteld.
17. Gebruik dit apparaat niet met een verlengsnoer. Als u dit toch doet, dan kan dit leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
18. Was de mengbeker, snij-assemblages en deksels/deksel voor het eerste gebruik.
19. Houd uw handen en voorwerpen uit de buurt van de messen en bladen tijdens het snijden van voedsel om het risico op ernstig letsel bij personen of schade aan de snijder van het voedsel te voorkomen. Er mag een schraper worden gebruikt, maar alleen als het snijder van het voedsel is uitgeschakeld.
20. Zorg ervoor dat het deksel veilig is vergrendeld en gesloten voordat u het apparaat gebruikt.
21. Probeer het interlock-systeem dat het apparaat inschakelt niet te omzeilen.
22. **WAARSCHUWING: ER ZITTEN GEEN DOOR DE GEBRUIKER TE ONDERHOUDEN ONDERDELEN IN DIT APPARAAT. REPARATIES MOGEN ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR GEAUTORISEERD PERSONEEL.**
23. De onderdelen zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Bewaar deze instructies!

Alleen voor huishoudelijk gebruik!

OPMERKING

Als de stekker niet geheel in het stopcontact past, draai de stekker dan om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Als de stekker nog altijd niet past, neem dan contact op met een erkend elektricien. Pas de stekker op geen enkele manier aan.

Het maximale vermogen van 350 watt is gebaseerd op de koppelstukken van de blender die de meeste stroom verbruiken. Het is mogelijk dat andere aanbevolen accessoires aanzienlijk minder stroom gebruiken.

Dit apparaat wordt geleverd met een thermische niet-zelfherstellende zekering om schade aan de motor te voorkomen in geval van extreme overbelasting. Mocht het apparaat onverwachts uitschakelen, haal de stekker dan uit het stopcontact en laat het ten minste 15 minuten afkoelen voordat u het gebruik hervat (zie “Tips voor gebruik en veiligheid,” in deze handleiding).

Instructies uitpakken

1. Plaats de doos met daarin het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond voor het uitpakken.
2. Verwijder de handleiding en andere gedrukte materialen. Verwijder vervolgens het piepschuim.
3. Til het voetstuk van de blender voorzichtig uit de doos en zet het aan de het apart.
4. Verwijder de mengbeker en drinkbeker en zet ze apart.
5. Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt: Was alle onderdelen volgens de paragraaf “Reinigen en Onderhoud” van deze handleiding en verwijder alle stof en resten.
6. Monteer de blender, volg de montage-instructies van deze handleiding. Plaats alle verpakkingsmateriaal terug in de doos en bewaar de doos voor het geval u het apparaat later weer wilt inpakken.

Monteren

Bekijk na het wassen van alle onderdelen de onderstaande montage-instructies. Plaats het voetstuk op een vlakke ondergrond en steek de stekker in het stopcontact.

Bediening met mengbeker/ schenkkan

1. Als het voetstuk op het tafelblad is geplaatst en de stekker in het stopcontact is gestoken, plaats de mengbeker samengevoegd met de mesunit op het voetstuk en zet het stevig vast.

   Opmerking: De mesunit is verwisselbaar op basis van het recept en gewenste eindresultaten.
2. Voeg ingrediënten toe. Plaats het deksel terug. U kunt meer ingrediënten toevoegen door de doseerdop met maataanduiding op te tillen en de ingrediënten te laten vallen door het gat. Plaats de doseerdop met maataanduiding terug na het toevoegen van de ingrediënten.
   Plaats uw handen niet in de beker als de blender is ingeschakeld.

   Opmerking: Til de rand van het deksel omhoog om het deksel van de mengbeker te verwijderen. Gebruik de doseerdop met maataanduiding niet om het deksel te verwijderen.
3. Selecteer de gewenste snelheid (**1**of **2**) als u de blender continu wilt gebruiken.
4. Draai aan de snelheidsknop (**P**) om het blenden te pauzeren.
5. De Pulse-functie kan worden gebruikt om grotere stukken voedsel in stukken te breken. De Pulse-functie is ook effectief voor het starten van het blendproces als u niet continu stroom vermogen wilt gebruiken of voedsel verwerkt dat niet uitgebreid geblend hoeft te worden.
6. Als u klaar bent met blenden, draai de snelheidsknop dan naar de stand **0**. Verwijder daarna de mengbeker van het voetstuk en giet de ingrediënten uit de beker. **RAAK NOOIT DE BLADEN AAN**. Haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP: Het is mogelijk om ijsblokjes te crushen. Echter dan moet u een kleine hoeveelheid water toevoegen om defecten aan het apparaat en de bekers te voorkomen.

Bediening met drinkbeker

1. Plaats de ingrediënten in de drinkbeker en bevestig vervolgens de mesunit.
   Opmerking: De mesunit is verwisselbaar op basis van het recept en gewenste eindresultaten.
2. Als het voetstuk op het tafelblad is geplaatst en de stekker in het stopcontact is gestoken, plaatst u de gemonteerde drinkbeker op het voetstuk en zet u de beker stevig vast.
3. Selecteer de gewenste snelheid (**1**of **2**) als u de blender continu wilt gebruiken.
4. Draai aan de snelheidsknop (**P**) om het blenden te pauzeren.
5. Als u klaar bent met blenden, draai de snelheidsknop dan naar de stand **0**. Verwijder daarna de drinkbeker van het voetstuk. Haal de stekker uit het stopcontact.
6. Draai de beker rechtop, draai de mesunit tegen de klok in om de unit te verwijderen. Bevestig het deksel op de drinkbeker door hem met de klok mee te draaien.

Tips voor gebruik en veiligheid

- Zorg ervoor dat het stopcontact dezelfde spanning levert als is aangegeven op de onderkant van het motorblok van de blender.
- Gebruik de blender altijd op een schoon, stevig en droog oppervlak.
- Gebruik de blender met mengbeker alleen als het deksel is bevestigd. Zet het deksel stevig vast. Houd het deksel van de mengbeker op de mengbeker tijdens het blenden.
- Steek uw handen niet in de mengbeker als de stekker van de blender in het stopcontact zit.
- Verwijder de mengbeker niet als het apparaat werkt.
- **Plaats de mesunit niet op het motorblok als de mengbeker of beker niet is bevestigd.**
- Zorg ervoor dat de mesunit stevig is bevestigd aan de beker die wordt gebruikt.
- Verwijder de mesunit altijd voor het reinigen.
- **Draai de mesunit niet van de mengbeker of bekers bij het verwijderen van het motorblok. Til de beker simpelweg op van het motorblok.**
- Gebruik een rubberen of kunststof spatel indien nodig, maar alleen als de blender is uitgeschakeld. Gebruik geen keukengerei in de blender als de motor is ingeschakeld.
- Gebruik geen metalen keukengerei, omdat dit de mengbeker, bekers of mesunit kan beschadigen.
- Bewaar geen voedsel of vloeistoffen in de mengbeker.
- Plaats niet teveel ingrediënten in de mengbeker of bekers. Als de motor stopt, schakel de blender dan onmiddellijk uit, haal de steker uit het stopcontact en laat het apparaat voor ten minste 15 minuten afkoelen. Verwijder daarna een gedeelte van de ingrediënten en hervat het gebruik.
- Blend geen hete vloeistoffen of koolzuurhoudende dranken in de chopper cup en drinkbekers.
- Gebruik geen containers of accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Als u dit toch doet, dan kan dit leiden tot letsel.
- Verwijder de beker door hem recht omhoog te tillen. Draai niet tijdens het verwijderen van de beker.
- De bekers zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact vóór het reinigen. Het voetstuk en de onderdelen zijn gemaakt van corrosie-bestendige materialen die eenvoudig te reinigen zijn. Voor het eerste gebruik en na elk gebruik dient elk onderdeel grondig te worden gereinigd. Controleer alle onderdelen regelmatig voor montage. **GEBRUIK HET APPARAAT NIET** als een van de onderdelen beschadigd is, als er een barst in de beker zit of als er een stuk uit de beker is afgebroken.

Verwijder de mesunit door deze tegen de klok in te draaien.

RAAK DE MESSEN ZELF NOOIT AAN.

LET OP: Ga voorzichtig om met de mesunit. De messen zijn SCHERP en kunnen letsel veroorzaken. Probeer NIET om de messen van de mesunit te verwijderen.

Was alle onderdelen in een warm sopje; spoel af en droog grondig. Alle onderdelen zijn mogen op het bovenste rek van de vaatwasmachine worden geplaatst.

Tip: Het is mogelijk om de blend- en snijstukken van het apparaat als volgt reinigen: spuit een klein beetje afwasmiddel in de mengbeker of bekers en vul ze voor de helft met warm water. Bevestig de mesunit. Gebruik stand **1** voor 15 seconden. Herhaal met gebruik van schoon kraanwater. Demonteer de onderdelen voorzichtig en giet de mengbeker of bekers leeg. Afspoelen en alle onderdelen grondig drogen.

Tot slot moet u het voetstuk met het motorblok reinigen met een vochtige doek om resten te verwijderen, en daarna grondig drogen. Zet het motorblok nooit in water of andere vloeistoffen en plaats het niet in de vaatwasser.

Andere vormen van onderhoud moeten worden uitgevoerd door een erkend servicemonteur.

Problemen oplossen

Probleem:	**Oplossing:**
Mijn blender schakelt niet in of gaat niet in de stand-by modus?	Zorg ervoor dat de mesunit juist op de beker is geplaatst. Zorg ervoor dat de beker volledig op het voetstuk is gedrukt. 1. Steek de stekker van de blender in een onafhankelijk stopcontact. 2. Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact zit. 3. Controleer of er stoom of het stopcontact staat; probeer een ander stopcontact. 4. Controleer de stroomonderbreker in uw huis.
De blender is gestopt.	Het is mogelijk dat de motor is oververhit. De zelfherstellende zekering, die de motor beschermt tegen oververhitten kan zijn doorgeslagen. Als dit gebeurt, haal de stekker uit het stopcontact en laat het ten minste 15 minuten afkoelen om het apparaat te resetten. Verminder daarna de inhoud van de beker en verwijder eventueel verstoppingen. Start het apparaat opnieuw zoals beschreven in de handleiding.
De rubberen pakking wil niet uit mesunit komen voor het reinigen.	Laat kraanwater lopen en tik op de rand van de spoelbak om de pakking los te maken.
De mesunit is moeilijk te verwijderen naar het blenden.	De ingrediënten zorgen voor druk, en met de luchtdichte afdichtring wordt druk opgebouwd en een vacuüm of zuigeffect gecreëerd. Dit is normaal.
Het apparaat lijkt te lekken	1. Controleer de rubberen pakking. Zorg ervoor dat de pakking vlak in de blender zit. 2. Zorg ervoor dat de rubberen pakking goed op zijn plaats zit. 3. Zorg ervoor dat de rubberen pakking niet is beschadigd.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning:	220-240V~50Hz
Nominale stroom:	1.5A
Nominaal opgenomen vermogen:	350W
Vulcapaciteit:	35oz (1000mL)
Afmetingen:	162mm (L) x140mm (B) x 377mm (H)
Gewicht (zonder verpakking):	1.4kg

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
Telefoonnummer: 0900-TREBS (0900-873 27 28), € 1.00 per gesprek + reguliere kosten telefonie.
Email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Recepten
Krijg elke dag uw gezonde portie fruit en vitaminen binnen – maar u hoeft het niet te eten, u kunt het gewoon drinken!

“Smoothies”

Smoothies zijn de nieuwe trend voor de gezondheid. Ze bestaan uit hele vruchten die worden gemixt tot puree. Het vruchtensap geeft ze een romige, doch vloeibare consistentie. Echte smoothies hebben geen additieven en worden alleen gemaakt met behulp van verse vruchten.

Ze zijn ideaal voor iedereen die niet genoeg tijd heeft om voldoende groente of fruit te eten. Uw dagelijkse hoeveelheid vitaminen drinken is sneller dan wortelen schillen en koken.
Zelfgemaakte smoothies smaken niet alleen geweldig, ze zijn ook erg gezond, vooral als ze worden gemaakt met organisch fruit. De zomer is een goede tijd om ervan te genieten, omdat er dan veel soorten vers fruit beschikbaar zijn op de markt. Bessen, bijvoorbeeld, geven smoothies een heerlijk aroma en een heerlijke kleur, die kinderen ook bijzonder aantrekkelijk vinden. In de winter geven exotische vruchten, zoals ananas of mango een delicate smaak aan plaatselijk geteelde appels en peren.
Experimenteer en ontdek uw eigen favoriete smoothie-mix. Sommigen geven de voorkeur aan romige en banaandikke smoothies, anderen geven de voorkeur aan een lichtere textuur.

Op de volgende pagina’s vindt u een aantal “SMOOTHIE RECEPTEN”
- Geen concentraat- Zonder toegevoegde suiker
- Geen conserveringsmiddelen - Zonder verdikkingsmiddelen.

Zo hoort een smoothie te smaken!

EXOTISCHE SMOOTHIE
De exotische smoothie met limoen, mango, ananas, kiwi en banaan heeft een uitstekende zoetzure smaak. Dit is echt een heerlijke smoothie gemaakt met verse vruchten.

Ingrediënten van de smoothie
- Limoen, geschild en in blokjes, zonder pitten
- Kiwi, mango, ananas en banaan
- IJsblokjes

Voorbereiding
Schil de limoen, kiwi’s, mango, ananas en banaan en snijd ze in blokjes.
Plaats alle ingrediënten en de ijsblokjes in de kan en mix tot een smoothie.
Onmiddellijk opdienen.

Tip: Probeer deze verfrissende smoothie met ijsblokjes op warme zomerdagen – Het is een eerste klas dorstlesser.

ZOMERSMOOTHIE
Grapefruit gemixt en geblend met bevroren frambozen maakt een heerlijke fruitige zomersmoothie.

Ingrediënten van de smoothie
- Frambozen, bevroren
- Grapefruit, eierlikeur en (bos)honing

Voorbereiding
Plaats de bevroren frambozen in de kan. Voeg de grapefruit toe (geschild en in blokjes)
Voer vervolgens de eierlikeur en honing naar smaak toe en mix tot een smoothie.

Tip: Deze smoothie maakt ook een smakelijk dessert als u een halve banaan toevoegt vóór het blenden.

RODE BARON
Smoothie met rode vruchten

Ingrediënten van de smoothie
- Aardbeien (bevroren), frambozen en rode bessen
- Kaneel, suiker
- Melk, 0.5% vet
- IJsblokjes

Voorbereiding
Was het fruit en verwijder de steeltjes. Doe alle ingrediënten in de kan en meng goed. Serveer ijskoud in een cocktailglas met een blaadje munt.

Tip: Gebruik granaatappels in plaats van aardbeien voor een interessante nieuwe smaak.

VITALE KRACHT
Vitamine smoothie

Ingrediënten van de smoothie
- Middelgrote wortel, geschild
- Sinaasappel, geschild, appel en peer
- Koudgeperste olijfolie
- Honing

Voorbereiding
Snijd de appel, sinaasappel, peer en wortel in blokjes en doe ze in de kan. Voeg de olijfolie toe en meng goed. Voeg honing toe als een zoetere smaak is gewenst.

Tip: Probeer ijsblokjes toe te voegen aan deze smoothie – u zult erachter komen dat dit wonderen doet in de avond of na een lange nacht.

WILDE KERS
Ingrediënten smoothie
- Versie kersen
- Vanille yoghurt
- Melk
- Honing

Voorbereiding
Was de kersen onder de kraan en verwijder de pitten. Doe vervolgens alle ingrediënten in de kan en mix ze.

Tip: Laat de smoothie ongeveer een half uur afkoelen in de koelkast voor het drinken.

PERZIKSMOOTHIE
Ingrediënten smoothie
- Verse perziken
- Yoghurt
- Suiker of honing naar smaak

Voorbereiding
Was de perziken, verwijder de pit en snijd ze in tweeën. Doe alle ingrediënten in de kan en mix ze.

TOTAAL VITAAL
De gele vitamine smoothie

Ingrediënten smoothie
- Ananas, mango, appel en sinaasappel
- IJsblokjes

Voorbereiding
Schil de ananas en snijd deze in blokjes. Schil de mango ook en snijd hem in stukjes, snijd de appel en sinaasappel (geschild) in blokjes en meng alle ingrediënten samen met ijsblokjes in de kan. Direct opdrinken.
BEVROREN MELOEN
Dessert-Smoothie

Ingrediënten smoothie
- Galia Meloen, in blokjes gesneden
- Honingmeloen, in blokjes gesneden
- Watermeloen, in blokjes gesneden
- Sinaasappelsap
- IJsblokjes

Voorbereiding
Schil de meloenen, verwijder de pitten, snijd ze in blokjes en plaats ze in de vriezer om af te koelen. Doe vervolgens de meloen samen met de ijsblokjes en sinaasappelsap in de kan en meng tot een gladde mix. Direct serveren in een groot glas.

Tip: Genoeg van normale pudding? Probeer een heerlijk meloensorbet. Serveer op dessertbordjes gegarneerd met een paar muntblaadjes.

ONTBIJTSMOOTHIE

Ingrediënten
- Verse aardbeien, perzik, rijpe banaan
- Vanille yoghurt
- Melk en suiker

Voorbereiding
Was het fruit onder de kraan en schil de banaan. Plaats vervolgens alle ingrediënten in de kan, zet het apparaat aan en mix. Klaar!

Tip: Als u de ontbijtsmoothie koelt met 2 ijsblokjes dan smaakt hij nog beter!

ONTBIJTSMOOTHIE II

Ingrediënten
- Rijpe perzik, rijpe banaan, tarwekiemen
- havervlokken
- Vanille yoghurt
- Verse sinaasappelsap
- Gemalen ijsblokjes

Voorbereiding
Meng alle ingrediënten grondig in de kan en serveer onmiddellijk.
U kunt magere melk gebruiken in plaats van sinaasappelsap. Een smoothie smaakt het beste met gemalen ijs!!

GROENTENSMOOTHIE

Ingrediënten
- Wortel, stengel selderij en rode paprika
- Sjalot, aardappelen, gekookt
- Citroensap en tomatensap
- IJsblokjes Tabasco, zout en peper

Voorbereiding
Meng alle ingrediënten in de kan. Voeg Tabasco, zout en peper toe naar smaak en serveer gegarneerd met selderij.

KOMKOMMERSMOOTHIE

Ingrediënten
- Komkommer, stengel selderij
- Artisjokkenharten (uit blik of pot)
- Groene peper
- Limoen
- Kleine tuinkers
- Tabasco, zout
- IJsblokjes

Voorbereiding
Schil de komkommer en verwijder de pitten. Snijd de komkommer, selderij en artisjokkenharten in stukjes en doe ze in de kom. Meng goed met groene peper, gemalen ijs en het sap van de limoen. Voeg bij het opdienen Tabasco en zout toe naar smaak. Garneer met tuinkers en schijfjes limoen.

FR)

Pour votre sécurité et une utilisation prolongée de ce produit, lisez toujours soigneusement le livret d'instruction avant l'utilisation

Conseils de sécurité importants

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent systématiquement être suivies, parmi lesquelles :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTION AVANT L'UTILISATION.**
2. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne plongez pas l'unité d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par ou à proximité d'enfants ou d'individus avec certains handicaps.
4. Débranchez du secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant d'assembler ou de désassembler des éléments, et avant de nettoyer ou d'enlever des éléments du pichet ou du verre de mélange. **Ne mettez jamais les mains dans le pichet ou les verres de mélange, et ne manipulez jamais les lames l'appareil branché.**
5. Éviter le contact avec les éléments en mouvement.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un dysfonctionnement, une chute ou un dégât quelconque de l'appareil. Appelez notre numéro d'assistance client gratuit pour des informations ou l'examen, la réparation ou le réglage.
7. L'utilisation d'accessoire, y compris des récipients de mise en conserve ou des récipients ordinaires, non recommandés ou vendus comme des accessoires standard risque de causer des incendies, des électrochocs ou des risques de blessures physiques.
8. Ne pas utiliser en extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le coin d'une table ou d'un comptoir, ne touchez pas les surfaces brulantes.
10. **Tenez les mains et les ustensiles hors du pichet pendant le mixage, afin de réduire le risque de blessures graves aux personnes ou les dégâts sur le mixeur lui-même.** Vous pouvez utiliser une spatule en plastique ou en caoutchouc, mais seulement lorsque le mixeur est éteint.
11. Lorsque le mixeur est branché sur le secteur, ne touchez pas l'assemblage de lame, n'interférez pas dans le mouvement de la lame et n'enlevez pas le couvercle du verre du mixeur
12. **LES LAMES SONT AIGUISEES. MANIPULER AVEC PRECAUTIONS.**
13. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais l'assemblage sir la base sauf si le verre du mixeur, le bol de hachage ou les verres de transport sont correctement fixés.
14. Faites toujours fonctionner le verre mixeur avec le couvercle en place.
15. Ne laissez jamais votre mixeur sans surveillance alors qu'il fonctionne.
16. Vissez le récipient fermement. Des blessures peuvent survenir si les lames rotative se dégagent accidentellement.
17. N'utilisez pas de rallonge avec cette unité. Autrement, cela risque de causer des incendies, des électrochocs ou des blessures physiques.
18. Lavez le pichet de mélange, les coupes de hachage, les assemblages de découpe et les couvercles avant la première utilisation.
19. Gardez les mains et les ustensiles éloignés des lames de découpe pendant que vous découpez de la nourriture pour réduire le risque de blessures graves ou de dégâts sur le hachoir. Vous pouvez utiliser un grattoir mais seulement lorsque le hachoir ne fonctionne pas.
20. Ne mixez pas de liquides chauds dans les verres de transport ou les verres de hachage.
21. Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
22. N'essayez pas de contourner le système de verrouillage qui alimente l'unité.
23. **AVERTISSEMENT: AUCUNE PIÈCE UTILE À L'UTILISATEUR À L'INTERIEUR. LES REPARATIONS NE PEUVENT ETRE EFFECTUEES QUE PAR DU PERSONNEL AUTORISE.**
24. Le verre de hachage et la tasse de transport ne sont pas recommandés pour une utilisation en micro onde.

Conservez ces instructions

Utilisation domestique exclusivement

NOTICE

Si la prise ne rentre pas bien dans l'installation électrique, changez la prise pour réduire le risque d'électrochoc.
Si la prise ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise de quelque manière.

La puissance maximum de 350 watts est basée sur l'attache du pichet qui consomme le plus de puissance. Les autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins de puissance.

Cet appareil est fourni avec une fonction de fusible thermique a usage unique pour éviter les dégâts du moteur en cas de surcharge extrême. Si l'unité s'éteint de manière inattendue, débranchez-la et laissez-la refroidir au moins 15 minutes avant de continuer (voir « conseils d'utilisation et de sécurité », en page 5).

Instructions de déballage

1. Placez l'emballage contenant l'appareil sur une surface plate et résistante avant de déballer.
2. Sortez le manuel d'instruction et les autres documents imprimés du dessus de l'emballage. Puis, enlevez la couche de carton pate.
3. Soulevez doucement la base du mixeur de l'emballage et mettez-la de coté.
4. Enlevez le pichet à mélange, le verre à hacher et les verres de transport, et mettez de coté.
5. Avant d'utiliser pour la première fois : Lavez toutes les parties conformément à la section Nettoyage et entretien en page 6 de ce manuel pour enlever toute poussière ou résidu.
6. Pour assembler le mixeur, suivez les instructions d'assemblage en page 4 de ce manuel d'instructions. Remettez tous les matériaux d'emballage dans le carton et gardez-le pour emballer de nouveau plus tard.

Assemblage

Après avoir lavé toutes les pièces, consultez la section suivante pour l'assemblage. Placez la base sur une surface plate et branchez.

Fonctionnement du pichet mixeur

1. Avec la base de l'unité sur le dessus de la table et l'unité branchée, placez le mixeur assemblé avec l'assemblage de lame sur la base et tenez-le en place.
2. **Remarque:** Les assemblages de lame sont interchangeables en fonction des recettes et des résultats que vous souhaitez obtenir.
3. Ajoutez les ingrédients. Replacez le couvercle. Vous pouvez ajouter plus d'ingrédients en soulevant le couvercle d'ajout et en jetant des ingrédients dans le trou. Replacez le couvercle d'ajout après avoir ajouté les ingrédients.
   Ne mettez pas les mains dans le pichet lorsque le mixeur est en fonctionnement.
4. **Remarque:** Pour enlever le couvercle du pichet du mixeur, soulevez le coin du couvercle vers le haut. N'utilisez pas le couvercle d'ajout pour enlever le couvercle.
5. Pour un mixage continu, choisissez la vitesse de votre choix (1 ou 2).
6. Pour mettre en pause le processus de mixage, tournez le bouton de vitesse (P).
7. La fonction Pulse peut être utilisée pour rompre les plus gros morceaux de nourriture. La fonction Pulse est également efficace pour démarrer le processus de mixage lorsque vous ne souhaitez pas une puissance continue ou pour traiter des aliments qui ne demandent pas un temps de mixage très long.
8. Lorsque vous avez fini de mixer, tournez le bouton de vitesse sur le mode 0. Puis, enlevez le verre de mixage de la base. Videz les ingrédients. **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME ELLE-MEME.** Débranchez l'unité.

ATTENTION : Veuillez noter qu'il est possible d'écraser les cubes de glace. Mais ensuite, vous devez ajouter une petite quantité de l'eaux éviter dommage à l'appareil et les tasses.

Utilisation du verre de transport.

1. Mettez les aliments dans le verre de transport, puis attachez l'assemblage de lame.
2. **Remarque:** Les assemblages de lame sont interchangeables en fonction des recettes et des résultats que vous souhaitez obtenir.
3. Avec la base de l'unité sur le dessus de la table et l'unité branchée, placez le verre de transport assemblé avec l'assemblage de lame sur la base et tenez-le en place.
4. Pour un mixage continu, choisissez la vitesse de votre choix (1 ou 2).
5. Pour mettre en pause le processus de mixage, tournez le bouton de vitesse (P).
6. Lorsque vous avez fini de mixer, tournez le bouton de vitesse sur le mode 0. Enlevez le verre de transport de la base. Débranchez l'unité.
7. Retournez le verre, tournez l'assemblage de lames dans le sens antihoraire pour l'enlever. Attachez le couvercle du verre de transport en le tournant dans le sens antihoraire.

Conseils d'utilisation et de sécurité

- Assurez-vous que l'installation électrique indique la même tension que celle mentionnée sur le dessous de la base du mixeur.
- Utilisez toujours le mixeur sur une surface propre solide et sèche.
- Faites toujours fonctionner le verre mixeur avec le couvercle en place. Placez le couvercle solidement. Maintenez le couvercle sur le pichet pendant le mixage.
- Ne mettez pas les mains dans le pichet lorsque celui-ci est branché.
- N'enlevez pas le pichet ou les verres pendant que l'unité est en train de fonctionner.
- **Ne placez pas l'assemblage de lame sur la base du moteur sans le pichet ou le verre attaché.**
- Assurez-vous que l'assemblage est fermement attaché au pichet ou aux verres.
- Enlevez toujours l'assemblage de lames avant le nettoyage.
- **Ne tournez pas l'assemblage de lame du pichet de mélange ou des verres lorsque vous l'enlevez de la base du moteur. Levez simplement le pichet ou les verres de la base du moteur.**
- Utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique comme nécessaire, seulement lorsque le mixeur est éteint. N'utilisez aucun ustensile à l'intérieur du mixeur pendant que le moteur est allumé.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car des dégâts risquent de se produire sur le pichet, les verres ou l'assemblage de découpe.
- Ne rangez pas de nourriture ou de liquide dans votre pichet de mélange.
- Ne surchargez pas le pichet ou les verres du mixeur. Si le moteur se bloque, éteignez immédiatement le mixeur, débranchez l'unité et laissez-la refroidir pendant au moins 15 minutes. Puis, enlevez une partie des aliments et continuez.
- Ne mixez pas de liquides chauds ou de boissons gazeuses dans le hachoir et les verres de transport.
- N'utilisez pas de récipients ou accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. Autrement vous risquez de graves blessures.
- Pour enlever le pichet ou le verre, levez vers le haut directement. Ne vissez pas pour enlever.
- Le verre de hachage et la tasse de transport ne sont pas recommandés pour une utilisation en micro onde.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez toujours l'appareil du secteur avant le nettoyage. La base et les accessoires sont faits en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez intensivement chaque pièce. Vérifiez régulièrement toutes les pièces avant de remonter. N'UTILISEZ PAS si une partie est endommagée, ou si le pichet ou les verres sont fissurés ou craquelés.

Pour enlever l'assemblage des lames, dévissez dans le sens antihoraire.

NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME ELLE-MEME.

ATTENTION : Manipulez les assemblages de lame avec précaution. Elles sont aiguisées et risquent de causer des blessures. N'essayez PAS d'enlever les lames de l'assemblage de découpe.

Lavez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse ; rincez abondamment et séchez. Toutes les pièces peuvent être passées à l'étage supérieur du lave-vaisselle.

Astuce : Vous pouvez nettoyer les assemblages de découpe et de hachage de la manière suivante : Versez un peu de liquide vaisselle dans le pichet ou les verres et remplissez-les à moitié d'eau chaude. Attachez l'assemblage de lame. Faites tourner entre 1 et 15 secondes. Répétez en utilisant de l'eau du robinet propre. Démontez les pièces soigneusement et videz le pichet ou les verres. Rincez et séchez abondamment toutes les pièces.

Finalement, essuyez la base du moteur avec un linge humide pour enlever les résidus, et séchez abondamment. Ne submergez jamais la base du moteur dans l'eau ou d'autres liquides, et ne le placez pas au lave-vaisselle.

Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisée.

Résolution des problèmes

Problème :	Solution :
Mon mixeur ne s'allume pas ou reste inactif ?	Assurez-vous que l'assemblage de lame est correctement installé sur le pichet ou le verre. Assurez-vous qu'il soit bien pousse sur la base. 1. Branchez le mixeur dans une installation indépendante. 2. Assurez-vous que le mixeur est correctement branché. 3. Vérifiez l'alimentation du secteur ; essayez de brancher sur une autre prise. 4. Vérifiez le coupe circuit chez vous.
Le mixeur s'est arrêté de tourner.	Le moteur a peut-être surchauffé. Le fusible à usage multiple, qui protège le moteur contre la surcharge, a peut-être sauté. Lorsque cela se produit, débranchez l'unité pour réinstaller l'unité et laissez refroidir pendant au moins 15 minutes. Puis, réduisez un peu le contenu du pichet et/ou dégagez les blocages. Redémarrez l'unité comme indiqué dans les instructions d'utilisation.
Le joint de caoutchouc ne sort pas de l'assemblage de lame pour le nettoyage.	Passez sous l'eau et tapez sur le rebord de l'évier à l' envers pour desserrer le joint.
L'assemblage de lame est difficile à enlever après le mixage.	Les ingrédients provoquent la pression, et avec l'étanchéité causée par l'air, la pression se constitue, créant un vide ou un effet d'aspiration. Cela est normal.
L'unité semble présenter des fuites	1. Vérifiez le joint de caoutchouc. Assurez-vous qu'il est bien ajusté sur l'assemblage du mixeur. 2. Assurez-vous que le joint de caoutchouc est correctement en place. 3. Assurez-vous que le joint de caoutchouc n'est pas endommagé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240V~50Hz
Intensité nominale :	1.5A
Puissance nominale :	350W
Capacité de remplissage :	35 oz (1000 mL)
Dimensions :	162 mm (L) x 140 mm (L) x 377 mm (H)
Poids (sans l'emballage) :	1.4kg

Service
Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

Recette

Ingurgitez votre dose de fruits et de vitamines quotidienne, mais plutôt que de le faire en mangeant, faites-le en buvant !

« Les smoothies »

Les smoothies sont une nouvelle tendance diététique. Ce sont des fruits entiers ayant été broyés en purée. Le jus des fruits leur donne une texture crémeuse et liquide à la fois. Les vrais smoothies ne contiennent pas d'additifs et sont fabriqués à partir de fruits frais uniquement.

Ils représentent une solution idéale pour tous ceux qui n'ont pas le temps de manger une quantité suffisante de fruits et de légumes. Il est bien plus rapide de boire sa dose quotidienne de vitamines que d'éplucher et de cuire des carottes.
Les smoothies faits maison sont à la fois délicieux et nutritionnels, surtout s'ils sont faits à partir de fruits bio. L'été est la période idéale pour profiter des smoothies, car la variété des fruits proposés sur les marchés est plus importante.
Les baies donnent aux smoothies un arôme et une couleur remarquables, qui plaisent particulièrement aux enfants. En hiver, les fruits exotiques tels que l'ananas ou la mangue ajoutent une touche délicate aux pommes et poires de la région.
Faites des essais et découvrez votre composition de smoothie préférée. Certains préfèrent les smoothies épais et crémeux à base de banane, d'autres préfèrent une texture plus légère...

Sur les prochaines pages, nous vous proposons quelques « RECETTES DE SMOOTHIE »
- Sans concentré. Sans sucre ajouté.
- Sans agent de conservation. Sans épaississant.

Le goût vrai d'un smoothie !

SMOOTHIE EXOTIQUE
Ingrédients du smoothie
- Citron vert, pelé, découpé, sans pépin.
- Kiwi, mangue, ananas et banane
- Glaçons

Préparation
Lavez et épluchez le citron vert, les kiwis, la mangue, l'ananas et la banane et coupez-les en morceaux. Placez tous les ingrédients et les glaçons dans la cuve et broyez jusqu'à obtenir un mélange lisse. Servez aussitôt.

Conseil : Essayez ce smoothie rafraîchissant avec des glaçons par une chaude journée d'été : il n'y a rien de tel pour étancher la soif.

SMOOTHIE D'ÉTÉ
Ingrédients du smoothie
- Framboises, surgelées
- Pamplemousse, liqueur d'œuf et miel de la forêt

Préparation
Placez les framboises surgelées dans la cuve. Ajoutez le pamplemousse (pelé et découpé en morceaux).
Ajoutez ensuite la liqueur d'œuf et le miel à votre convenance. Mixez.

Conseil : Pour faire de ce smoothie un merveilleux dessert, il suffit d'ajouter une demi-banane avant de mixer.

BARON ROUGE
Smoothie avec fruits rouges

Ingrédients du smoothie
- Fraises (surgelées), framboises et groseilles.
- Cannelle, sucre.
- Lait demi-écrémé
- Glaçons

Préparation
Lavez les fruits et retirez les tiges. Placez tous les ingrédients dans la cuve et mixez. A servir dans des verres à cocktail avec une feuille de menthe.

Conseil : Pour obtenir un parfum nouveau, essayez de remplacer les fraises par des grenades.

PUISSANCE VITALE
Smoothie vitaminé

Ingrédients du smoothie
- Carotte de taille moyenne, pelée
- Orange, épluchée, pomme et poire
- Huile d'olive pressée à froid
- Miel

Préparation
Coupez la pomme, l'orange, la poire et la carotte en morceaux et placez-les dans la cuve. Ajoutez l'huile d'olive et mixez.
Ajoutez du miel si vous préférez un goût plus sucré.

Conseil : Essayez d'ajouter des glaçons à ce smoothie : c'est une boisson parfait en soirée ou pour récupérer d'une sortie tardive.
CERISE SAUVAGE

Ingrédients du smoothie
- Cerises fraîches

- Yaourt à la vanille
- Lait
- Miel

Préparation
Lavez les cerises à l'eau et dénoyautez-les. Placez ensuite tous les ingrédients dans la cuve et mixez.

Conseil : Laissez reposer ce smoothie une demi-heure au réfrigérateur avant de servir.

SMOOTHIE A LA PECHE
Smoothie léger

Ingrédients du smoothie
- Pêches fraîches
- Yaourt nature
- Sucre ou miel à votre convenance

Préparation
Lavez les pêches, dénoyautez-les et coupez-les en deux. Placez ensuite tous les ingrédients dans la cuve et mixez. Vous allez étonner vos invités par la fraîcheur et le goût du fruit de cette boisson vitaminé!

VITALITE COMPLETE
Le smoothie vitaminé jaune

Ingrédients du smoothie
- Ananas, mangue, pomme et orange
- Huile de soja et glaçons

Préparation
Epluchez l'ananas et coupez-le en morceaux. Epluchez également la mangue, la pomme et l'orange, coupez-les en morceaux et mixez tous les ingrédients dans la cuve avec les glaçons. A boire aussitôt.

MELON GLACÉ
Smoothie-dessert

Ingrédients du smoothie
- Melon cantaloup, coupé en dé
- Melon d'eau, coupé en dé
- Pastèque, coupée en dé
- Jus d'orange
- Glaçons

Préparation
Epluchez les melons, retirez les pépins, découpez-les en dés et placez-les au congélateur.
Une fois refroidis, placez les morceaux de melon, les glaçons et le jus d'orange dans la cuve et mixez jusqu'à obtenir une boisson lisse. Servez aussitôt dans un grand verre.
Conseil : Marre des desserts habituels ? Essayez un délicieux sorbet au melon. Servez sur des assiettes à dessert garnies de quelques feuilles de menthe.

SMOOTHIE DU PETIT DEJEUNER
Un petit-déjeuner liquide

Ingrédients du smoothie
- Fraises fraîches, pêche, banane mûre
- Yaourt à la vanille
- Lait et sucre

Préparation
Lavez les fruits à l'eau et épluchez la banane. Placez ensuite tous les ingrédients dans la cuve et mixez. C'est prêt !

Conseil : ce smoothie est encore meilleur en rajoutant 2 glaçons.

SMOOTHIE AUX LEGUMES
Délicieux et sain

Ingrédients du smoothie
- Carotte, branche de céleri et poivron rouge
- Echalote, pommes de terre à l'eau
- Jus de citron et jus de tomate
- Glaçons, Tabasco, sel et poivre

Préparation
Mixez tous les ingrédients dans la cuve. Ajoutez le Tabasco, le sel et le poivre à votre convenance et servez avec la branche de céleri.

SMOOTHIE DU PETIT DEJEUNER II
Ingrédients du smoothie
- Pêche bien mûre, banane bien mûre, germe de blé
- Flocons d'avoine
- Yaourt à la vanille
- Jus d'orange frais
- Glace pilée

Préparation
Mixez les ingrédients dans la cuve et servez aussitôt.
Vous pouvez remplacer le jus d'orange par du lait. La saveur d'un smoothie est accentuée avec de la glace pilée !

SMOOTHIE AU CONCOMBRE
Ingrédients du smoothie
- Concombre, branche de céleri
- Cœurs d'artichaut (en boîte ou en conserve)
- Poivron vert
- Citron vert
- Cresson
- Tabasco, sel
- Glaçons

Préparation
Epluchez le concombre et retirez les graines. Coupez le concombre, le céleri et les cœurs d'artichaut en dés et placez dans la cuve. Mixez avec le poivron vert, la glace pilée et le jus du citron. Ajoutez du Tabasco et du sel à votre convenance au moment de servir. Décorez avec le cresson et des rondelles de citron.

DE)
Für Ihre eigene Sicherheit und lange Freude an diesem Produkt, lesen Sie sich bitte die Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten müssen grundsätzlich Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Dies betrifft insbesondere die folgenden:

1. **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER BENUTZUNG!**
2. Zum Schutz vor Stromschlägen darf der Motorsockel des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
3. Dieses Gerät darf nicht von oder in der Nähe von Kindern bzw. Personen mit bestimmten Behinderungen benutzt werden.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen bzw. Teilen davon reinigen oder entfernen, sowie den Inhalten des Mixbehälters entleeren. **Halten Sie niemals die Hände in den Mixbehälter und berühren Sie das Messer nicht, wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist oder fassen Sie die Blätter mit Gerät eingesteckt**
5. Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen.
6. Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker bzw. nachdem es Funktionsstörungen aufweist, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Rufen Sie unsere gebührenfreie Kunden-Hotline für Informationen über Überprüfung, Reparatur oder Einstellung des Geräts an.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, einschließlich Konserven oder gewöhnlichen Einmachgläsern, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurden, kann zur Bildung von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. **Halten Hände und Utensilien während des Mixvorgangs aus dem Behälter heraus, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.** Ein Gummi- oder Kunststoffspachtel kann verwendet werden, aber nur, wenn der Mixer ausgeschaltet ist.
11. Wenn Netzstecker in der Steckdose steckt, berühren Sie nicht das Messer, behindern Sie nicht die Bewegung des Messers und entfernen Sie nicht den Deckel des Mixbehälters.
12. **DIE MESSER SIND SCHARF. MIT VORSICHT HANDHABEN.**
13. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie den Messeraufsatz nicht auf den Motorsockel, es sei denn, der Mixbehälter, Zerkleinerungsbehälter oder Reisebecher ist ordnungsgemäß aufgesetzt.
14. Betreiben Sie den Mixer nur mit aufgesetztem Mixbecher.
15. Lassen Sie den Mixer während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
16. Halten Sie das Gerät richtig fest. Verletzungen können auftreten kann, wenn das sich bewegende Messer versehentlich freigelegt werden.
17. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät. Andernfalls kann es zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen kommen.
18. Waschen Sie den Mixbehälter, den Zerkleinerungsbehälter und den Reisebecher, den Messeraufsatz und Deckel / Abdeckung vor dem ersten Gebrauch.
19. Halten Sie während der Benutzung Ihre Hände und Utensilien von der Schneideklinge entfernt, um schwere Verletzungen oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Die Benutzung eines Spatels ist erlaubt, aber nur wenn die Küchenmaschine nicht eingeschaltet ist.
20. Mixen Sie keine heißen Flüssigkeiten im Reisebecher oder Zerkleinerungsbehälter.
21. Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig eingerastet ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
22. Versuchen Sie nicht, das Sicherheitssystem zu umgehen, das die Stromzufuhr des Geräts zur Sicherheit unterbindet.
23. **WARNUNG: ES BEFINDEN SICH KEINE USER-wartenden Teile. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Personen durchgeführt werden.**
24. Der Zerkleinerungsbehälter und der Reisebecher sind nicht mikrowellentauglich.

Bewahren Sie diese Anleitung auf.

Nur für den Hausgebrauch

HINWEIS

Wenn der Netzstecker nicht vollständig in die Steckdose geht, drehen Sie den Stecker herum, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.

Wenn der Stecker immer noch nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich bitte an einen ausgebildeten Elektriker. Modifizieren Sie den Stecker in keiner Weise.

Die maximale Leistung von 350 Watt basiert auf dem Aufsatz der die meiste Leistung benötigt. Die anderen empfohlene Aufsätze benötigen u. U. deutlich weniger Strom.

Dieses Gerät ist mit einer thermischen Sicherungsfunktion ausgestattet, um eine Beschädigung des Motors im Falle extremer Überlastung zu verhindern. Sollte das Gerät sich unerwartet abschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie es mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Benutzung fortfahren (siehe "Betriebs- und Sicherheits-Tipps").

Vorbereitung

1. Legen Sie die Verpackung mit dem Gerät vor dem Auspacken auf eine ebene, stabile Unterlage.
2. Entfernen Sie die Bedienungsanleitung und alle anderen gedruckten Materialien. Entfernen Sie dann den Pappeinsatz.
3. Heben Sie den Motorsockel vorsichtig aus der Verpackung heraus und legen Sie ihn beiseite.
4. Entfernen Sie den Mixbehälter, den Zerkleinerungsbehälter und den Reisebecher und legen Sie sie beiseite.
5. Vor der Inbetriebnahme:: Waschen Sie alle Teile entsprechend den Reinigungs- und Wartungsanweisungen in dieser Anleitung, um Staub oder Rückstände zu entfernen.
6. Um den Mixer montieren, befolgen Sie die Zusammenbauanleitung im dieser Gebrauchsanweisung. Legen Sie alle Verpackungsmaterialien zurück in den Karton und bewahren Sie die Verpackung für den späteren Gebrauch auf.

Zusammenbau

Nach dem Waschen alle Teile, gehen Sie wie folgt vor für den Zusammenbau. Legen Sie den Motorsockel auf eine ebene Unterlage und schließen Sie ihn an eine Steckdose an.

Benutzung des Mixbehälters

1. Mit dem angeschlossenem Motorsockel auf einem Tisch, können Sie dann den Mixbehälter mit aufgesetztem Messeraufsatz auf den Sockel setzen und sicher einrasten lassen.
2. **Hinweis:** Die verschiedenen Messeraufsätze sind austauschbar basierend auf Rezepten und dem gewünschten Endergebnisse.
3. Fügen Ihre Zutaten in den Behälter. Schließen Sie den Deckel. Sie können weitere Zutaten durch Anheben des Deckels oder durch die Füllöffnung hinzufügen. Setzen Sie den Deckel nach der Zugabe von Zutaten wieder auf den Behälter. Halten Sie niemals Ihre Hände während des Betriebs in den Behälter.
4. **Hinweis:** Zum Entfernen des Mixbehälterdeckels, heben Sie ihn an der Seite nach oben. Verwenden Sie nicht den Fülldeckel zum anheben der Abdeckung.
5. Für kontinuierliches Mixen, wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit **(1** oder **2).**
6. Um den Mixvorgang anzuhalten, drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf **(P).**
7. Die Impuls-Funktion kann verwendet werden, um größere Stücke von Lebensmitteln auseinanderzubrechen. Die Impuls-Funktion ist auch sinnvoll zum Starten des Mixvorgangs, wenn Sie keine kontinuierliche Verarbeitung der Zutaten wünschen.
8. Wenn Sie fertig mit dem Mixen sind, drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf auf **0**. Entfernen Sie dann den Mixbehälter vom Sockel. Gieße Sie die Zutaten heraus. **BERÜHREN SIE NIEMALS DAS MESSER.** Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.

Bitte beachten Sie, dass es möglich ist Eiswürfel zu zerquetschen. Aber dann sollten Sie eine kleine Menge Wasser hinzufügen um Schäden am Gerät und die Cups zu vermeiden.

Benutzung des Reisebechers

1. Geben Sie Ihre Zutaten in den Reisebecher und befestigen Sie dann den Messeraufsatz.
2. **Hinweis:** Die verschiedenen Messeraufsätze sind austauschbar basierend auf Rezepten und dem gewünschten Endergebnisse.
3. Mit dem angeschlossenem Motorsockel auf einem Tisch, können Sie dann den zusammengesetzten Reisebecher auf den Sockel setzen und sicher einrasten lassen.
4. Für kontinuierliches Mixen, wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (1 oder 2).
5. Um den Mixvorgang anzuhalten, drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf (P).
6. Wenn Sie fertig mit dem Mixen sind, drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf auf 0. Entfernen Sie den Reisebecher vom Sockel. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
7. Drehen Sie den Becher auf den Kopf und drehen Sie den Messeraufsatz entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen. Setzen Sie den Deckel des Reisebechers auf, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn aufschrauben.

Betriebs- und Sicherheits-Tipps

- Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose über die gleiche Spannung verfügt, die auf der Unterseite des Mixers angegeben ist.
- Verwenden Sie den Mixer nur auf einer sauberen, stabilen und trockenen Unterlage.
- Betreiben Sie Mixer nur mit aufgesetztem Behälter. Setzen Sie den Deckel fest auf den Behälter auf. Halten Sie den Mixbehälter während des Betriebs auf den Behälter gedrückt.
- Stecken Sie nicht die Hände in den Mixbehälter, wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist.
- Entfernen Sie nicht den Mixbehälter während das Gerät in Betrieb ist.
- **Setzen Sie den Messeraufsatz niemals ohne Behälter auf den Motorsockel.**
- Vergewissern Sie sicher, dass der Messeraufsatz fest am Behälter befestigt ist.
- Entfernen Sie vor der Reinigung immer den Messeraufsatz.
- **Drehen Sie den Messeraufsatz nicht vom Behälter herunter, wenn Sie ihn vom Motorsockel herunternehmen. Heben Sie den Behälter einfach aus dem Motorsockel heraus.**
- Ein Gummi- oder Kunststoffspachtel kann verwendet werden, aber nur, wenn der Mixer ausgeschaltet ist. Verwenden Sie keine Utensilien im Mixer während der Motor eingeschaltet ist.
- Verwenden Sie niemals Metallgegenstände, das Schäden am Behälter oder Messeraufsatz auftreten können.
- Lagern Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in Ihrem Mixbehälter.
- Überladen Sie die Behälter nicht. Wenn der Motor stehen bleibt, schalten Sie den Mixer umgehend aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab. Lassen Sie es für mindestens 15 Minuten abkühlen. Entfernt einen Teil der Lebensmittel und fahren Sie fort.
- Mixen Sie keine heißen Flüssigkeiten oder kohlensäurehaltige Getränke im Zerkleinerungsbehälter oder im Reisebecher.
- Verwenden Sie keine Behälter oder Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.
- Entfernen Sie die Behälter durch herausziehen nach oben. Zum Entfernen nicht drehen.
- Der Zerkleinerungsbehälter und der Reisebecher sind nicht mikrowellentauglich.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung immer aus der Steckdose heraus. Der Sockel und Teile bestehen aus korrosionsbeständigen Materialien, die leicht zu reinigen sind. Vor der ersten Benutzung und nach jeder Benutzung reinigen alle Teile gründlich. Überprüfen Sie vor dem Zusammenbau regelmäßig alle Teile. **NICHT VERWENDEN,** wenn eines der Teile beschädigt ist, oder wenn der Behälter gebrochen oder rissig ist.

Um den Messeraufsatz zu entfernen, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn.

BERÜHREN SIE NIEMALS DAS MESSER!

ACHTUNG: Gehen Sie vorsichtig mit den Messeraufsätzen um. Sie sind scharf und können Verletzungen verursachen.

Versuchen Sie NICHT, die Klingen vom Messeraufsatz zu entfernen.

Waschen Sie alle Teile in warmem Spülmittelwasser, spülen und trocknen Sie sie ab. Alle Teile für die Reinigung in der obersten Ebene einer Spülmaschine geeignet.

Tipp: Sie können bei Bedarf den Behälter und den Messeraufsatz auf die folgende Weise reinigen: Geben Sie eine kleine Menge Spülmittel in den Behälter und füllen Sie ihn zur Hälfte mit warmem Wasser. Setzen Sie den Messeraufsatz auf. Schalten Sie das Gerät bei Stufe **1** für 15 Sekunden ein. Wiederholen Sie dies mit sauberem Leitungswasser. Nehmen Sie die Teile vorsichtig auseinander und entleeren Sie den Behälter. Spülen und trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

Wischen Sie danach den Motorsockel mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Rückstände zu entfernen und trocknen Sie ihn gründlich ab. Tauchen Sie den Motor niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie ihn niemals in einem Geschirrspüler.

Alle andere Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Fehlerbehebung

Problem:	Behebung:
Mein Mixer kann nicht eingeschaltet werden oder geht in den Bereitschaftsmodus?	Achten Sie darauf, dass der Messeraufsatz korrekt auf dem Behälter ist. Vergewissern Sie sich, dass er vollständig auf dem Sockel sitzt. 1. Schließen Sie das Gerät an unabhängig von anderen Geräten an eine Steckdose an. 2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig angeschlossen ist. 3. Überprüfen Sie, ob die Steckdose über Strom verfügt. Versuchen Sie ggf. eine andere Steckdose. 4. Überprüfen Sie Ihre Haussicherung.
Der Mixer hört auf zu laufen.	Der Motor ist u. U. überhitzt. Die Sicherung, die den Motor gegen Überlastung schützt, wurde möglicherweise ausgelöst. Wenn dies geschieht, ziehen Sie zum Zurücksetzen des Geräts den Netzstecker heraus und lassen Sie es für mindestens 15 Minuten abkühlen. Entfernen Sie dann den Inhalt des Behälters und lösen Sie eventuelle Behinderungen. Schalten Sie das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung ein.
Die Gummidichtung kann nicht zur Reinigung abgenommen werden.	Spülen Sie unter laufendem Wasser ab und halten Sie es kopfüber, um die Dichtung zu lösen.
Der Messeraufsatz ist nach der Benutzung nur schwer zu entfernen.	Die Zutaten erzeugen Druck und eine luftdichte Abdichtung sorgt dafür, dass ein Vakuum oder eine Saugwirkung entsteht. Dies ist normal.
Das Gerät scheint undicht zu sein.	1. Überprüfen Sie die Gummidichtung. Vergewissern Sie sich, dass der Messeraufsatz richtig befestigt ist. 2. Vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung richtig eingesetzt wurde. 3. Vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung nicht beschädigt ist.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	220 – 240 V, ~ 50 Hz
Nennstrom:	1,5 A
Nennleistung:	350 W
Füllkapazität:	1000 ml
Abmessungen:	162 mm (L) x 140 mm (B) x 377 mm (H)
Gewicht (ohne Verpackung):	1,4 kg

Kundendienst
SERVICE
Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:
TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

Rezepten

Holen Sie sich Ihre gesunde Portion Obst und Vitamine täglich – trinken Sie sie einfach!

„Smoothies“

Smoothies sind der neue Gesundheitstrend. Sie bestehen aus Obst, das zu einem Püree zerkleinert wurde. Der Fruchtsaft verleiht ihnen eine cremige, aber dennoch flüssige Beschaffenheit. Echte Smoothies haben keine Additive und werden nur aus frischen Früchten zubereitet.

Sie sind ideal für alle, die nicht genug Zeit haben, ausreichend Obst und Gemüse zu essen. Das Trinken Ihrer täglichen Vitamindosis ist schneller, als Karotten erst zu schälen und dann zu kochen. Selbstgemachte Smoothies schmecken nicht nur gut, sie sind auch sehr gesund. Insbesondere, wenn sie aus frischem Obst aus organischem Anbau zubereitet werden. Der Sommer ist eine gute Zeit, sie zu genießen und auf dem Markt erhalten Sie eine reichhaltige Auswahl an frischem Obst. Beeren geben Smoothies beispielsweise ein wunderbares Aroma und eine schöne Farbe und sind auch gerade bei Kindern besonders beliebt. Im Winter werten exotische Früchte wie Ananas oder Mango mit einem feinen Geschmack die heimischen Äpfel und Birnen auf.
Experimentieren Sie und finden Sie Ihren eigenen Lieblings-Smoothie-Mix. Einige mögen Ihre Smoothies cremig und bananendick, andere etwas leichter.

Auf den nächsten Seiten finden Sie einige
„SMOOTHIE-REZEPTE“
- Kein Konzentrat – kein Zucker
- Keine Konservierungsmittel – keine Dickungsmittel

So muss ein Smoothie schmecken!

SMOOTHIE EXOTIC
Smoothie Zutaten
- Limonen, geschält, gewürfelt, ohne Kerne
- Kiwi, Mango, Ananas und Banane
- Eiswürfel

Zubereitung
Waschen und schälen Sie die Limonen, Kiwis, Mango, Ananas und Banane und würfeln Sie sie. Geben Sie alle Zutaten und die Eiswürfel in den Mixbecher und mixen Sie Ihren Smoothie. Sofort servieren.

SUMMER SMOOTHIE

Smoothie Zutaten
- Himbeeren, gefroren
- Grapefruit, Eierlikör und wilder Honig

Zubereitung
Geben Sie die gefrorenen Himbeeren in den Mixbecher. Geben Sie die Grapefruit (geschält und gewürfelt) hinzu. Dann geben Sie den Eierlikör und den Honig nach Geschmack hinzu. Mixen.

Tipp: Dieser Smoothie ist ebenfalls ein schmackhaftes Dessert, wenn Sie vor dem Mixen eine halbe Banane dazugeben.

RED BARON
Smoothie mit roten Früchten

Smoothie Zutaten
- Erdbeeren (gefroren), Himbeeren und rote Johannisbeeren.
- Zimt, Zucker
- Milch, 0,5 % Fett
- Eiswürfel

Zubereitung
Waschen Sie die Früchte und entfernen Sie die Stiele. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und mixen Sie gut. Eiskalt in einem Cocktailglas mit einem Blatt Minze servieren.

Tipp: Versuchen Sie Granatäpfel anstatt Erdbeeren für einen interessante neuen Geschmack.

VITAL POWER
Smoothie Zutaten
- Mittelgroße Karotte, geschält
- Orange, geschält, Apfel und Birne
- Kalt gepresstes Olivenöl
- Honig

Zubereitung
Schneiden Sie Apfel, Orange, Birne und Karotte in Stücke und geben Sie sie in den Mixbecher. Geben Sie das Olivenöl hinzu und mixen Sie. Geben Sie Honig dazu, wenn Sie es süßer mögen.

WILD CHERRY
Smoothie Zutaten
- Frische Kirschen
- Vanillejoghurt
- Milch
- Honig

Zubereitung
Waschen Sie die Kirschen unter fließendem Wasser und entkernen Sie sie. Dann geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher.

PEACH SMOOTHIE
Smoothie Zutaten
- Frische Pfirsiche
- Naturjoghurt
- Zucker oder Honig nach Geschmack

Zubereitung

Waschen Sie die Pfirsiche, nehmen Sie die Steine heraus und halbieren Sie sie. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher. Ihre Gäste werden erstaunt sein, wie frisch und fruchtig dieser Vitamindrink schmeckt .

TOTAL VITAL
Smoothie Zutaten
- Ananas, Mango, Apfel und Orange.
- Keimöl und Eiswürfel

Zubereitung
Schälen und würfeln Sie die Ananas. Schälen Sie außerdem die Mango und schneiden Sie sie in Stücke, würfeln Sie Apfel und Orange (geschält), dann mixen Sie alles zusammen mit Eiswürfeln im Mixbecher. Sofort trinken.

FROZEN MELON
Dessert-Smoothie

Melonen-Smoothies eignen sich besonders als Desserts und Kinder lieben sie …

Smoothie Zutaten
- Buttermelone, gewürfelt
- Honigmelone, gewürfelt
- Wassermelone, gewürfelt
- Orangensaft
- Eiswürfel

Zubereitung
Schälen Sie die Melonen, entfernen Sie die Kerne und stellen Sie sie gewürfelt in den Gefrierschrank. Dann geben Sie die Melonen zusammen mit den Eiswürfeln und dem Orangensaft in den Mixbecher. Mixen Sie die Zutaten cremig. Sofort in einem hohen Glas servieren.

BREAKFAST SMOOTHIE
Das flüssige Frühstück

Smoothie Zutaten
- Frische Erdbeeren, Pfirsich, reife Banane
- Vanillejoghurt
- Milch und Zucker

Zubereitung
Waschen Sie das Obst unter fließendem Wasser und schälen Sie die Banane. Dann geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher, einschalten und mixen. Fertig!

Tipp: Kühlen Sie den Frühstücks-Smoothie mit 2 Eiswürfeln für noch besseren Geschmack!

GEMÜSE-SMOOTHIE
Schmackhaft und gesund

Smoothie Zutaten
- Karotten, eine Stange Sellerie und rote Paprikaschoten,
- Frühlingszwiebel, gekochte Kartoffeln,
- Zitronen- und Tomatensaft,
- Eiswürfel, Tabasco, Salz und Pfeffer

Zubereitung
Mixen Sie alle Zutaten im Mixbecher. Schmecken Sie mit Tabasco, Salz und Pfeffer ab und servieren Sie mit einer Stange Sellerie.
BREAKFAST SMOOTHIE II

Smoothie Zutaten
- Reifer Pfirsich, reife Banane, Weizenkeime
- und Haferflocken
- Vanillejoghurt
- Frischer Orangensaft
- Zerstoßenes Eis

Zubereitung
Mixen Sie alle Zutaten gründlich im Mixbecher, dann sofort servieren.
Sie können auch fettarme Milch anstatt Orangensaft benutzen. Ein Smoothie schmeckt am besten mit zerstoßenem Eis!

CUCUMBER SMOOTHIE
Großartiger Geschmack für Gesundheitsbewusste

Smoothie Zutaten
- Gurke, Stange Sellerie
- Artischockenherzen (aus Dose oder Glas)
- Grüne Paprika
- Limonen
- Etwas Kresse
- Tabasco, Salz
- Eiswürfel

Zubereitung
Schälen Sie die Gurke und entfernen Sie die Kerne. Würfeln Sie Gurke, Sellerie und Artischockenherzen und geben Sie alles in den Mixbecher. Gut mit der grünen Paprika, gestoßenem Eis und Limonensaft mixen. Mit Tabasco und Salz vor dem Servieren abschmecken. Mit Kresse oder Limonenscheiben garnieren.

GB)
For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

Important Safeguards

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against the risk of electrical shock, do not put motor base of blender in water or other liquids.
3. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or removing contents from blender jar or cup. **Never put hands into the blender jar or cups, or handle the blades with appliance plugged in.**
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments, including canning or ordinary jars, not recommended or sold by standard attachments may cause fire, electric shock, or risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of counter or table or touch hot surfaces.
10. **Keep hands and utensils out of jar while blending, to reduce the risk of severe injury to persons or damage to blender itself.** A rubber or plastic spatula may be used but must be used only when the blender is turned off.
11. When blender is plug from outlet, do not touch cutting assembly, interfere with blade movement, or remove blender jar cover.
12. **BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY.**
13. To reduce the risk of injury, never place cutting assembly on base unless the blender jar, chopper cup or travel cups are properly attached.
14. Always operate blender jar with the cover in place.
15. Never leave your blender unattended while running.
16. Twist on vessel firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
17. Do not use an extension cord with this unit. Doing so may result in fire, electric shock, or personal injury.
18. Wash the blender jar, chopping cup, travel cups, cutting assemblies and lids/cover before first use.
19. Keep hands and utensils away from cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
20. Do not blend hot liquids in the travel cups or chopping cup.
21. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
22. Do not attempt to bypass the interlock system that powers the unit on.
23. **WARNING: NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL.**
24. The jar chopping cup and travel mug are not recommended for microwave use.

Save these Instructions

for Household use only

NOTICE

If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug to reduce the risk of electric shock.
If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Maximum rating of 350 watts is based on the jar attachment that draws the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power.

This appliance comes with a thermal non resettable fuse feature to prevent damage to the motor in the case of extreme overload. Should the unit shut off unexpectedly, unplug it and let it cool for at least 15 minutes before continuing (see "Operating and Safety Tips,").

Unpacking Instructions

1. Place the gift box containing appliance on a flat, sturdy surface before unpacking.
2. Remove instruction booklet and other printed materials from top of packaging material. Next remove top pulp tray.
3. Carefully lift blender base from box and set aside.
4. Remove blender jar, chopping cup and travel cups and set aside.
5. Before using for the first time: Wash all parts according to the Cleaning and Maintenance section of this booklet to remove any dust or residue.
6. To assemble the blender, follow the Assembly instructions of this instruction booklet. Replace all packaging materials in the box and save the box for repackaging.

Assembly

After washing all parts, please see below for assembly. Place base on flat surface and plug in.

Blender Jar operation

1. With the base unit on the tabletop and unit plugged in, place the blender jar assembled with the blade assembly onto the base and secure into place.
2. **Note:** Blade assemblies are interchangeable based on recipes and desired end results.
3. Add food ingredients. Replace the cover. You may add more ingredients by lifting the measured pour lid and dropping ingredients through the fill area. Replace the pour lid after adding ingredients.
   Do no put hands into jar with blender in running mode.
4. **Note:** To remove blender jar cover, lift edge of cover upward. Do not use measured pour lid to remove cover.
5. For continuous blending, choose the desired speed (**1**or**2**).
6. To pause the blending process, rotate the speed button (**P**).
7. The Pulse function can be used to break apart larger pieces of food. The Pulse function is also effective for starting the blending process when you do not want continuous power or processing items that do not require an extended amount of blending.
8. When you have finished blending, rotate the speed button to **0** modes. Then remove the blender jar from the base. Pour out ingredients. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF**. Unplug the unit.

PLEASE NOTE: It is possible to crush ice cubes. However you should add a small amount of water to prevent damage to the device and the cups.

Travel cup operation

1. Put food ingredients into the travel cup, and then attach blade assembly.

2. **Note:** Blade assemblies are interchangeable based on recipes and desired end results.
3. With the base unit on the tabletop and the unit plugged in, place the assembled travel cup onto the base and secure into place.
4. For continuous blending, choose the desired speed (**1**or**2**).
5. To pause the blending process, rotate the speed button (**P**).
6. When you have finished blending, rotate the speed button to **0** modes. Remove the travel cup from the base. Unplug the unit.
7. Turn cup right side up, turn blade assembly counterclockwise to remove. Attach travel cup lid by twisting clockwise.

Operating and Safety tips

- Make sure the electrical outlet is rated at the same voltage as that stated on the bottom of the blender motor base.
- Always use the blender on a clean, sturdy and dry surface.
- Always operate the blender jar with the cover on. Place cover on firmly. Keep the blender jar cover on the blender jar while blending.
- Don't put hands inside the blender jar when blender is plugged in.
- Don't remove blender jar or cups while unit is running.
- **Don't place blade assembly onto motor base without the jar or cup attached.**
- Make sure blade assembly is tightly attached to jar or cups.
- Always remove blade assembly before cleaning.
- **Don't twist blade assembly from blender jar or cups when removing from motor base. Simply lift jar or cups from motor base.**
- Use a rubber or plastic spatula as needed, only when the blender is turned off. Do not use any utensil inside the blender while motor is on.
- Never use metal utensils, as damage may occur to the jar, cup or cutting assembly.
- Don't store food or liquids in your blender jar.
- Don't overload blender jar or cups. If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the unit and let it cool for at least 15 minutes. Then, remove a portion of the food and continue.
- Don't blend hot liquids or carbonated beverages in chopper and travel cups.
- Don't use any container or accessories not recommended by standard accessories. Doing so may result in injury.
- To remove jar or cup lift straight up. Do not twist to remove.
- The jar, chopping cup and travel cups are not recommended for microwave use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug your appliance from the electrical outlet before cleaning. The base and parts are made of corrosion-resistant materials that are easy to clean. Before first use and after every use, clean each part thoroughly. Periodically check all parts before reassembly. **DO NOT USE** if any part is damaged, or if the jar or cups are chipped or cracked.

To remove blade assemblies, twist off by turning counterclockwise.

NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.

CAUTION: Handle the blade assemblies carefully. They are SHARP and may cause injury. DO NOT attempt to remove blades from cutting assembly.

Wash all parts in warm, soapy water; rinse and dry thoroughly. All parts are top rack dishwasher safe.

Tip: You may wish to clean your blending and chopper cutting assemblies as follows: squirt a small amount of dishwashing liquid into blender jar or cups and fill halfway with warm water. Attach blade assembly. Run on **1** for 15 seconds. Repeat, using clean tap water. Carefully disassemble parts and empty blender jar or cups. Rinse and dry all parts thoroughly.

Finally, wipe the motor base clean with a damp cloth to remove any residue, and dry thoroughly. Never submerge the motor base in water or other liquids, or place in a dishwasher.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Troubleshooting

Problem:	Solution:
My blender is not turning on or going into Standby mode?	Be sure the blade assembly is on the jar or cup correctly. Be sure it is pushed all the way onto the base. 1. Plug blender into an independent outlet. 2. Make sure blender is securely plugged in. 3. Check the outlet for power; try plugging into a different outlet. 4. Check your home's circuit breaker.
The blender stopped running.	The motor could have overheated. The resettable fuse, which protects the motor due to overloading, may have been tripped. When this happens, to reset the appliance unplug the unit and let it cool for a minimum of 15 minutes. Then, reduce the contents of the blender jar and/or clear any jams. Restart the unit as noted in the operating directions.
The rubber gasket won't come out from the blade assembly for cleaning.	Run under water and tap on the edge of sink upside down to loosen the gasket.
The blade assembly is hard to remove after blending.	The ingredients cause pressure, and with the air tight seal, pressure builds up creating a vacuum or a suction effect. This is normal.
Unit appears to be leaking	1. Check rubber gasket. Make sure it's flush with blender assembly. 2. Make sure rubber gasket is properly in place. 3. Make sure rubber gasket is not damaged.

TECHNICAL DATA

Rated voltage:	220-240V~50Hz
Rated current:	1.5A
Rated power input:	350W
Filling capacity:	35oz (1000mL)
Dimensions:	162mm (L) x140mm (W) x 377mm (H)
Weight (without package):	1.4kg

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

Recipes

Get your healthy portion of fruit and vitamins every day but don't eat it, simply drink it!

Smoothies

Smoothies are the new health trend. They consist of whole fruits that have been blended into a puree. The fruit juice gives them a creamy yet still liquid consistency. Genuine smoothies have no additives and are made using fresh fruits only.

They are ideal for anyone who does not have the time to eat sufficient fruit or vegetables. Drinking your daily dose of vitamins is quicker than peeling and cooking carrots.
Home-made smoothies not only taste delicious, they are also very healthy, particularly if they are made with organic fruit. Supper is a good time to enjoy them as there is a wide range of fresh fruit on the market.
Berries, for instance, give smoothies a wonderful aroma and color, which children find particularly appealing as well. In the winter exotic fruits like pineapple or mango add a delicate flavor to local-grown apples and pears.
Experiment and find your own favorite smoothie mixture. Some prefer their smoothie creamy and banana-thick, others a little lighter in texture.

On the next page you will find few "smoothie recipes"
- No concentrate – no added sugar
- No preservatives – no thickening agents

That's the way a smoothie should taste!

Smoothie exotic
Smoothie ingredients:
- Lime, peeled, diced, without pips
- Kiwi, mango, pineapple and banana
- Ice cubes

Preparation
Wash and peel the lime, kiwi's, mango, pineapple and banana and dice them. Place all the ingredients and the ice cubes in the jar and blend to a smoothie. Serve immediately.

TIP: try this refreshing smoothie with ice cubes on hot summer days.

Summer smoothie
Smoothie ingredients:
- Raspberries, frozen
- Grapefruit, egg liqueur and forest honey

Preparation
Place the frozen raspberries in the jar. Add the grapefruit (peeled and diced). Then add the egg liqueur and honey to taste. Blend.

Smoothie with red fruits
Smoothie ingredients:
- Strawberries (frozen), raspberries and red currants
- Cinnamon, sugar

- Milk, 0.5% fat
- Ice cubes

Preparation
Wash the fruit and remove the stalks. Add all the ingredients to the jar and blend well. Serve ice cold in a cocktail glass with a mint leaf.

Vitamin smoothie
Smoothie ingredients:
- Medium-sized carrot, peeled
- Orange, peeled, apple and pear
- Cold-pressed olive oil
- Honey

Preparation
Dice the apple, orange, pear and carrot and place in the jar. Add the olive oil and bkend well. Add honey if a sweeter taste is desired.

Cherry smoothie
Smoothie ingredients:
- Fresh cherries
- Vanilla yoghurt
- Milk
- Honey

Preparation
Wash the cherries under the tap and remove the stones. Then place all the ingredients into the jar and blend.

Tip: chill the smoothie for about half an hour in the fridge before drinking.

Smoothie light
Smoothie ingredients:
- Fresh peaches
- Plain yoghurt
- Sugar or honey according to taste

Preparation
Wash the peaches, remove the stones, and halve them. Then add all the ingredients to the jar and blend. Your guests will be amazed how fresh and fruity this vitamin drink tastes.

The yellow vitamin smoothie
Smoothie ingredients:
- Pineapple, mango, apple and orange
- Germ oil and ice cubes

Preparation
Peel the pineapple and dice it. Also peel the mango and cut it in pieces, dice the apple and orange (peeled) and then blend all the ingredients in the jar together with ice cubes. Drink immediately.

Dessert-smoothie
Smoothie ingredients:
- Cantaloupe, diced

- Honeydew melon, diced
- Water melon, diced
- Orange juice
- Ice cubes

Preparation
Peel the melons, remove the pips, dice them and place in the freezer to chill. Then add the melon together with the ice cubes and orange juice to the jar and blend until smooth. Serve immediately in a tall glass.

Breakfast smoothie
Smoothie ingredients:
- Fresh strawberries, peach, ripe banana
- Vanilla yoghurt
- Milk and sugar

Preparation
Wash the fruit under the tap and peel the banana. Then place all ingredients into the jar, switch on and blend. Ready!

Vegetable smoothie
Smoothie ingredients:
- Carrot, stalk celery and red bell pepper
- Shallot, potatoes, boiled
- Lemon juice and tomato juice
- Ice cubes, Tabasco, salt and pepper

Preparation
Blend all ingredients in the jug. Add Tabasco, salt and pepper to taste and serve garnished with celery.

Breakfast smoothie II
Smoothie ingredients:
- Ripe peach, ripe banana, wheat germ
- Instant oat flakes
- Vanilla yoghurt
- Fresh orange juice
- Crushed ice cubes

Preparation
Blend all the ingredients thoroughly in the jar and serve immediately. Skimmed milk can be used instead of orange juice. A smoothie tastes best with crushed ice.

Cucumber smoothie
Smoothie ingredients:
- Cucumber, celery stalk
- Artichoke hearts (canned or jarred)
- Green pepper
- Lime
- Little cress
- Tabasco, salt
- Ice cubes

Preparation
Peel the cucumber and remove the seeds. Dice the cucumber, celery and artichoke hearts and add to the jug. Blend well with the green pepper, crushed ice and the juice from the lime. Add Tabasco and salt to taste when serving. Garnish with

cress and lime slices.